







Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

	SEMAINE 1 DU PA	lundi 07 mars	mardi 08 mars	jeudi 10 mars Menu Végétarien	vendredi 11 mars
		CAROTTES RAPEES NATURE	MACEDOINE A LA RUSSE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	ROSETTE
Entrées au choix	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	CHOUX BLANC À LA JAPONAISE	SALADE COMPOSÉE	SALADE COMPOSÉE
	TERRINE DE MOUSSE DE CANARD	OEUF DUR COQUILLE	SALADE DE BLÉ DE LA MER	POIREAUX VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE
	SALADE DE POMME DE TERRE AU THON	CÉLERIS RAVE A LA MOUTARDE	FRIAND FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON
Plats au choix	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	BOULETTES DE BOEUF A L'ORIENTALE 	OMELETTE AUX FINES HERBES	POISSON PANÉ	POISSON PANÉ
	COLIN A LA BORDELAISE	LIEU A LA CREME D'ANETH	LASAGNE EPINARD SAUMON DU CHEF	ECHINE DE PORC AUX CORNICHONS 	ECHINE DE PORC AUX CORNICHONS 
Accompagnements	Frites	LÉGUMES ORIENTAUX 	HARICOTS VERTS À L'AIL	CAROTTES BIO FRAÎCHES 	CAROTTES BIO FRAÎCHES 
	PRINTANIERE DE LEGUMES	SEMOULE AUX ÉPICES	MACARONIS	RIZ PILAF	RIZ PILAF
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4				
	CRÈME AU CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
Desserts au choix	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COOKIE AU CHOCOLAT "BEECK"	COOKIE AU CHOCOLAT "BEECK"
	BEIGNET AUX POMMES	SALADE DE FRUITS FRAIS	QUARTIERS DE POMME AU FOUR CARAMÉLISÉES 	FRUITS AU SIROP	FRUITS AU SIROP
	COMPOTE	ILE FLOTTANTE	BROWNIES CRÈME ANGLAISE	YAOURT AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS

**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements
 API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.
 Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE**

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA

	lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
	Menu Végétarien			
Entrées au choix	TABOULÉ AU PETITS LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	VELOUTÉ DU CHEF	CRUDITÉS VINAIGRETTE
	SALADE COMPOSÉE	BETTERAVES MIMOSA	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	DUO DE SAUCISSON SEC ET À L'AIL
	CAROTTES RAPEES AU MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE	SALADE NIÇOISE	OEUF DUR	SALADE COMPOSÉE
	SOUPE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS	COLESLAW	ENTRÉE DU CHEF	VELOUTÉ DE POTIMARRON
Plats au choix	LASAGNE DE LÉGUMES AU PESTO	SAUCISSE DE TOULOUSE A LA COMPOTE D'OIGNONS 	BOULETTES D'AGNEAU	FILET DE LIEU NOIR A L'HUILE OLIVE
	FILET DE MERLU & SA FONDUE D'OSEILLE	FILET DE LIEU AUX FRUITS DE MER	MARÉE DU JOUR	BLANQUETTE DE VEAU
Accompagnements	CHOUX FLEUR 	POMMES DE TERRE 	COEUR DE BLE	EPINARDS BÉCHAMEL
	PÂTES	NAVETS BRAISÉS AU JUS 	POÊLÉE DE CHOU VERT	RIZ
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4			
Desserts au choix	FLAN NAPPÉ AU CAMEL	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	YAOURT BIO SUCRÉ	LIÉGEOIS AU CAMEL
	COMPOTE POIRE ET SON BISCUIT	COCKTAIL DE FRUITS	CAKE AUX FRUITS	BANANE CRÈME ANGLAISE
	GAUFRE GOURMANDE	POMME AU FOUR AU CAMEL	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.









Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA	lundi 21 mars	mardi 22 mars Menu Végétarien	jeudi 24 mars Brevet blanc	vendredi 25 mars Brevet blanc
	ENTRÉE DU CHEF	SALADE DE MÂCHE & MAÏS	SALADE COMPOSÉE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ANCIENNE
Entrées au choix	EMINCÉ DE CÉLERI EN RÉMOULADE	ENTRÉE DU CHEF	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	SALADE DE RIZ AU CHORIZO
	SALADE DE THON	SALADE DU JOUR	DUO DE RADIS NOIR ET CAROTTE RÂPÉES	CHAMIGNON EMINCE AU PAPRIKA
	BETTERAVE RÂPÉES AU CERFEUILLE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	ENTRÉE DU CHEF	ENTRÉE DU CHEF
Plats au choix	RÔTI DE BOEUF À L'ANCIENNE 	QUICHE CHÈVRE ÉPINARDS TOMATE 	SAUTÉ DE PORC	FILET DE TRUITE AU BEURRE BLANC
	POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE	MARÉE DU JOUR	FILET DE MERLU	ESCALOPE DE POULET TANDOORI
Accompagnements	FARFALLES	POMMES VAPEUR 	RIZ CRÉOLE 	CHOU ROMANESCO 
	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES 	SALSIFIS A LA CREME	HARICOTS VERTS 	SEMOULE
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4			
	ECRASÉ DE FRUITS	CRÈME CARAMEL	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON 	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
Desserts au choix	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX CÉRÉALES	COMPOTE POMME	SALADE DE FRUITS FRAÎCHE
	LIÉGEOIS VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF	TARTE AUX POMMES
	ECLAIR AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	SALADIER DE CUBE D'ANANAS FRAIS	YAOURT AUX FRUITS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 4 DU PA

lundi 28 mars

mardi 29 mars

jeudi 31 mars
Journée bol de riz

vendredi 01 avril
Menu Végétarien

Entrées
au choix

ENTRÉE DU CHEF

FEUILLETE A LA FARCE

RADIS ROSES & BEURRE

ENTRÉE DU CHEF

SALADE COMPOSÉE

SALADE DE SAISON

MACÉDOINE MAYONNAISE

MAQUEREAU SAUCE MOUTARDE

SALADE DE SOJA ET MAÏS

ENTRÉE DU CHEF

Plats au choix

COLOMBO DE VOLAILLE 

EMINCÉ DE BOEUF 

LASAGNE AUX LÉGUMES

FILET DE HOKI

FILETS DE JULIENNE

CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE
BÉARNAISE

Accompagnements

RIZ BIO  

AUX ÉPICES 

POMMES GRENAILLE 

JULIENNE DE LÉGUMES 

POTATOES

POELEE DE LEGUMES DE SAISON

Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON

BANANE BIO AU CHOCOLAT

CORBILLE DE
FRUITS DE SAISON

FROMAGE BLANC AUX FRUITS
ROUGES

POIRE AU SIROP

BEIGNET FRAMBOISE

ILE FLOTTANTE

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON

YAOURT AUX FRUITS

MIRABELLES AU SIROP

COMPOTE POMME FRAISE

Desserts
au choix



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.
Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA

lundi 04 avril

mardi 05 avril

jeudi 07 avril

vendredi 08 avril

Menu Végétarien

Entrées
au choix

SALADE DE MAÏS

ENTRÉE DU CHEF

SALADE DE POMMES DE TERRE

PÂTÉ DE FOIE

ENTRÉE DU CHEF

CAKE AU FROMAGE DE CHÈVRE

SALADE DU JOUR

ENTRÉE DU CHEF

SALADE AUX POIVRONS

SALADE AU COEUR D'ARTICHAUT

SALADE DE HARICOTS BLANCS

TERRINE DE POISSON

RILLETTES DE POISSONS

BETTERAVES VINAIGRETTE

ENTRÉE DU CHEF

SALADE DU CHEF

Plats au choix

PATES A LA CARBONARA

AIGUILLETTE DE POULET AUX
GRAINES DE MOUTARDE

PIZZA AU FROMAGE

COUSCOUS DE LA MER

VOL AU VENT DE FRUITS DE MER

POISSON DU JOUR

BLANQUETTE
DE POISSON

COUSCOUS PILONS
DE POULET MERGUEZ

Accompagnements

PÂTES

BLE

CHOU-FLEUR SAUTÉ AU CURRY

SEMOULE

CAROTTES BIO
BRAISÉES



HARICOTS PLATS PERSILLÉS

RIZ



LEGUMES COUSCOUS



Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4

CREME DESSERT A LA VANILLE

CORBEILLE DE
FRUITS DE SAISON



POIRE AU CARAMEL



CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

Desserts
au choix

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MOUSSE COCO

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

YAOURT AU CARAMEL

GAUFRE

COMPOTE POMME SPECULOOS

CRÈME DESSERT VANILLE

COCKTAIL DE FRUITS

COMPOTE DE FRUITS

BANANE AU CHOCOLAT

YAOURT AU CHOCOLAT

ENTREMET DU CHEF

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Institution St Spire Collège Corbeil

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA

lundi 11 avril

mardi 12 avril

jeudi 14 avril

vendredi 15 avril

Vendredi Saint

Entrées
au choix

SALADE COMPOSÉE

ENTRÉE DU CHEF

ENTRÉE DU CHEF

SALADE FROMAGÈRE

PATE EN CROUTE

SMOOTHIE PETITS POIS

COCARDE DE CRUDITÉS

MAQUEREAUX MOUTARDE

SALADE DE RIZ

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON

SALADE COEUR DE PALMIERS

SALADE COMPOSÉE

CHOU BLANC VINAIGRETTE

SALADE AU THON

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON

BETTERAVES AUX FINES HERBES

Plats au choix

MARÉE DU JOUR

EMINCÉ DE DINDE
A LA MOUTARDE



JAMBON SAUCE
FORESTIÈRE

FILET DE COLIN DIEPPOISE

PILONS DE POULET

MARÉE DU JOUR

POISSON GRATINÉ

Accompagnements

POELEE DE LEGUMES

SEMOULE

RIZ BIO ARLEQUIN

JULIENNE DE LÉGUMES

POMMES NOISETTES

CAVIAR DE PANAIS



GRATIN DE
BROCOLIS

PURÉE DE
POMME DE TERRE



Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4

Desserts
au choix

CORBEILLE DE
FRUITS DE SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

TARTE AU CHOCOLAT



MOUSSE AUX FRUITS



PARIS-BREST

CHOCOLAT LIÉGEOIS

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

BANANE CHANTILLY

COMPOTE DE FRUITS

FLAN NAPPÉ CARAMEL

POMME AU FOUR

COMPOTE ANANAS

CRÈME DESSERT VANILLE

FROMAGE BLANC ET COMPOTE DE
POMMES

CRÈME DESSERT SAVEUR CARAMEL

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Institution St Spire Collège Corbeil

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA	lundi 18 avril Pâques	mardi 19 avril Repas de Pâques	jeudi 21 avril	vendredi 22 avril
Entrées au choix		SALADE COMPOSÉE CAROTTES BIO RÂPÉES À L'ORANGE SALADE DE POMMES DE TERRE ÉCHALOTES TERRINE DE LÉGUMES SAUCE COCKTAIL	TABOULE A LA MENTHE FRAICHE EMINCÉ DE CHAMPIGNONS FRAIS & VINAIGRETTE AU PAPRIKA SALADE COMPOSÉE	SALADE THON ET OLIVES NOIRES SALADE COMPOSÉE CAKE AUX LARDONS ET FROMAGE
Plats au choix		GRATIN DE FRUITS DE MER JAMBON LAQUÉ	CÔTE DE PORC SAUCE FROMAGÈRE PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE	MARÉE DU JOUR SAUCE AU CURCUMA
Accompagnements		GRATIN DAUPHINOIS JULIENNE DE LÉGUMES	COQUILLETES AU BEURRE BROCOLIS AUX AMANDES GRILLÉES	POMMES ALLUMETTES CAROTTES BRAISÉES
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX			
Desserts au choix		NID DE PÂQUES BANANE SAUCE CHOCOLAT YAOURT AUX FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON CAKE COMPOTE POIRE CANNELLE CRÈME PRALINE	PÊCHE AU SIROP CRÈME DESSERT PISTACHE SALADE DE FRUITS DE SAISON POMMES EN FEUILLETÉ

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010.

Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE